

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
Dénomination :	lentille boîte 4/4 - CODE 000371 (2LE001)	d-INCO 19/11/2014
Origine :	Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i>	Version : Mise à jour : 1 sur 2 Page :
Marque :	JYRELA	

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	conserves de lentilles obtenues à partir de légumineuses sèches (humidité < 14%), saines et dépourvues de matière étrangère et d'insecte, soumises à des phases successives d'hydratation à l'eau, lavage, blanchiment et refroidissement, tri (séparation des restes de peaux, matières végétales externes ou produit défectueux), conditionnement avec addition de liquide de couverture en boîtes hermétiques, et stérilisation pour assurer la conservation. Variété pardine : couleur marron -doré		
Dénomination légale	lentilles		
Nomenclature douanière	20 05 99 80		
Décision CTCPA	Décision n°92 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de légumineuses séchées		
Gencod	GTIN UVC : 3 574980 03515 6 GTIN colis : 1 35 74980 03515 3 GTIN palette : 5 35 74980 03515 1		
Composition et origines	lentille <i>Lens esculenta L.</i> , variété Pardina	Espagne / Canada / USA	66,25%
	eau	Espagne	33,23%
	sel	Espagne	0,5 +/- 0,1%
	antioxydant : acide ascorbique E300	Espagne [agrumes]	0,016 +/- 0,004%
Contenance	850 mL		
DDM	4 ans à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	3 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique. Les lentilles contiennent naturellement du fer qui au contact de l'air peuvent s'oxyder facilement et devenir marron sans pour cela être insalubres.		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : Lentilles sèches trempées, eau, sel, antioxydant : acide ascorbique E300		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	couleur marron dorée ; caractéristique des variétés utilisées, mais pouvant manquer d'uniformité
Saveur	franche et normale ; absence de toute saveur étrangère
Odeur	franche et normale ; absence de toute odeur étrangère
Aspect	bonne tenue des graines qui ne doivent être ni dures, ni transformées en bouillie

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	800		
Poids Net Egoutté (g)	530		
Calibre – Métrologie	graine de 5,5 mm à 7,5 mm ; poids environ = à 0,07 g ; 1350 unités pour 100g uniformité de taille : 1,5		
pH	5,5 +/- 0,2		6,6 +/- 0,2

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Matières étrangères végétales	< 0,5% PNE
Défauts produit	défauts de texture < 5% PNE feuilles détachées < 5% PNE tâches < 5% PNE
Autres défauts	cumul des défauts < 5%

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n° 1829/2003 (22/09/03), n° 1830/2003 (22/09/03), n° 258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)

	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-8 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : lentille boîte 4/4 - CODE 000371 (2LE001) Origine : Espagne <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : JYRELA	Version : d-INCO 19/11/2014 Mise à jour : 2 sur 2 Page :

Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07) à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11)
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation à 37°C et 55°C pendant 7 jours arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402		
Flore	flore aérobie mésophile : absence / g flore anaérobie mésophile : absence / g flore aérobie thermophile : absence / g flore anaérobie thermophile : absence / g		
Levures	levures et moisissures : absence / g	Moisissures	levures et moisissures : absence / g
Lactobacilles	lactobacilles : absence / g		

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine valeurs nutritionnelles	bibliographie CIQUAL 2012		
Matières grasses (en g)	1,09	Protéines (en g)	6,4
Dont acides gras saturés (en g)	0,158	Sel (en g)	0,99
Glucides (en g)	11	Energie en kJ	371,0
Dont sucres (en g)	0,899	Energie en kcal	88,2
Fibres (en g)	4,37		

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	boîte fer blanc, vernis intérieur porcelaine	0,800	0,530	0,900	98	98	119
Colis	barquette carton + thermorétractable	9,60	6,36	11,00	420	315	120
Palette	bois	691	458	792	1200	800	1470

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur le couvercle : "R LEN-PARDINA hh:mm jj mm aaaa TA" R : année de production (R = 2009 ; A = 2008 ; C = 2007 - CTCPA) ; LEN-PARDINA : code produit (lentille) ; hh:mm : heure du marquage ; jjmmaaaa : DLUO ; TA : code usine
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds." Jet d'encre sur la boîte : "jjmmaaaa" [fin de jour]

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.